Schwein im Wackelpudding

Er wackelt, ist bunt und schmeckt am allerbesten mit Vanillesauce – der gute, alte Wackelpeter!

Eigentlich braucht man doch nur Pulver, Wasser und Zucker: Wo kommt jetzt das Schwein her? Es muss nicht unbedingt Schwein sein, aber das Pulver ist tatsächlich meistens nicht vegetarisch.

Denn: Wackelpudding wird nur so schön wackelig, weil er geliert. Damit das klappt, braucht man ein sogenanntes Geliermittel. Und im Wackelpudding ist das meistens ganz traditionell Gelatine.

Gelatine ist Kollagen, das aus dem Bindegewebe von Schweinen oder Rindern hergestellt wird. Und deshalb ist Wackelpudding dann nicht vegetarisch!

Aber es gibt Veggie-Alternativen: Pulver mit Agar-Agar oder Pektin funktionieren alle super.